



HAL
open science

A la table des seigneurs d'Aquitaine

Charles Viaut

► **To cite this version:**

Charles Viaut. A la table des seigneurs d'Aquitaine. Le Festin (Bordeaux), 2024, 129, pp.70-75.
halshs-04528967

HAL Id: halshs-04528967

<https://shs.hal.science/halshs-04528967v1>

Submitted on 17 Oct 2024

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



Distributed under a Creative Commons Attribution - NonCommercial - NoDerivatives 4.0
International License

À la table des seigneurs d'Aquitaine

Charles Viaut

Historien et archéologue du Moyen Âge, maître de conférences à l'université de Bretagne-Sud, spécialiste de l'Aquitaine médiévale et d'histoire de l'alimentation.

Travailler sur l'alimentation au Moyen Âge conduit nécessairement à pousser la porte des châteaux, car c'est sur les élites aristocratiques que nous disposons du plus grand nombre d'informations. Cependant, d'autres catégories sociales évoluent sur les lieux de pouvoir, des artisans ou encore des paysans qui viennent vendre leurs productions : on y voit défiler l'ensemble de la société médiévale.

Dans les archives, et sous le sol

Les recherches sur les pratiques alimentaires croisent deux disciplines auxquelles nous avons recouru pour étudier 25 sites castraux, surtout néo-aquitains : l'archéologie, qui s'attache aux lieux de préparation et de consommation, aux vestiges – graines, os, arêtes etc. –, aux contenants – poteries, récipients. Artisanat, production, stockage et consommation font ainsi partie des champs de recherche en archéologie castrale.

L'autre discipline recouvre l'étude des textes. Le corpus littéraire ou didactique est très succinct pour la période allant du X^e au XII^e siècle. Dans les œuvres comme celle du troubadour aquitain Marcabru (XII^e siècle), les mentions de mets ou de banquets sont très sporadiques. Mais on peut s'appuyer sur les livres de comptes de la fin du Moyen Âge, dont on trouve des traces à partir du XIII^e siècle, l'usage de l'écrit se diffusant pour l'administration. Les offices des châteaux, les services domestiques attachés au seigneur (à l'instar des services de l'hôtel du Roi, en miniature), y consignent l'ensemble des dépenses de bouche : un équivalent médiéval de nos tickets de caisse, si l'on veut.

Les sources comprennent également des recueils de recettes. En 2016, des chercheurs britanniques ont publié une collection de recettes culinaires tirées d'un manuscrit médical produit en Angleterre à la fin du XII^e siècle, au prieuré de la cathédrale de Durham (Royaume-Uni). Ces dix *Salsamenta pictavensium*¹, ou « sauces des Poitevins », constituent à ce jour les plus anciennes recettes médiévales connues de ce type de préparations. Elles témoignent de la relation entre la gastronomie et la médecine à cette période. Le travail des sauces relève sans

¹ Giles E. M. Gasper et Faith Wallis, « *Salsamenta pictavensium*: Gastronomy and Medicine in Twelfth-Century England », dans *The English Historical Review*, 131(553), 2016, p. 1353-1385.

aucun doute de la gastronomie, mais trouve aussi sa place dans la littérature thérapeutique, contribuant à redonner l'appétit ou à rééquilibrer le fonctionnement du corps selon la théorie des humeurs et l'approche holistique propre à la culture savante du Moyen Âge. Les *Salsamenta* sont ainsi conçues non seulement pour traiter les maladies, mais aussi et surtout pour donner envie aux malades de se nourrir grâce à leurs saveurs !

Echansonnerie, paneterie et cuisine

Le nord de l'Aquitaine est alors un espace de transition entre le Nord et le Midi, entre le sud de la Vallée de la Loire et la Garonne. Au niveau de Bordeaux, on arrive déjà en terre gasconne. Les céréales et blés utilisés pour la fabrication de pains, soupes et bouillies, constituent une base alimentaire ; le reste des aliments étant désignés par le terme de (*companage*), attesté dès le XIII^e siècle² : littéralement, ce qui accompagne le pain. Dans les livres de comptes, le personnel des offices distingue : l'échansonnerie, c'est-à-dire l'approvisionnement en vin, la paneterie pour le pain, et la cuisine, qui recouvre tout le reste. Parfois on en extrait la fruiterie. Ces catégories désignent les personnes respectivement chargées des achats. On mange en grandes quantités aux tables aristocratiques : au-delà du corps, c'est la force guerrière que l'on alimente, surtout dans les périodes anciennes. A la fin du Moyen Âge, les quantités de nourriture consommées par chaque convive dans un repas de fête ont à voir avec le rang de chacun. Le vin est consommé dans tous les milieux, mais dans les châteaux, en grande quantité. La production viticole est ancienne et bien implantée en Aquitaine, dès l'époque romaine. Son importance économique croît fortement à partir du XII^e siècle, en raison du développement des échanges maritimes avec l'Angleterre d'une part, et l'Europe du Nord d'autre part. Ce commerce est bien entendu lié à la place de l'Aquitaine dans les domaines des Plantagenêt, à la fois rois d'Angleterre et ducs d'Aquitaine. Les campagnes poitevines et saintongeaises exportent leur vin *via* le port de La Rochelle dès le XII^e siècle, puis les vignobles gascons du Bordelais prennent le relais à partir du XIII^e siècle et la conquête capétienne du Poitou puis de la Rochelle en 1224. Les châteaux et résidences aristocratiques rurales de la région captent cependant une part substantielle de la production, en témoignent les fréquentes découvertes de (vestiges archéologiques de pépins de raisins) ainsi que les mentions de vigne observées à Talmont (Vendée), Pons (Charente-Maritime), Andone (Villejoubert, Charente), Niort, Thouars

Commenté [LM1]: Est-il possible de préciser cette partie par des exemples ? Sait-on ce qu'il est recommandé de consommer ou pas selon les cas ?

Commenté [CV2R1]: On y revient en fin d'article

Commenté [LM3]: littéralement « ce qui accompagne le pain » ?

Commenté [LM4]: Sous quelle forme ? Pépins ?

² Bruno Lauriou, *Manger au Moyen Âge, Pratiques et discours alimentaires en Europe au XIV^e et XV^e siècles*, Paris, 2002.

(Deux-Sèvres), Châluset (Haute-Vienne) ou Thiviers (Dordogne). Les quantités stockées et consommées peuvent être importantes. En février 1441, le charpentier Jehan Dause est engagé pour « liez LXIII [63] pippes de vin mises en cave »³ au château de Thouars. Or, la contenance d'une pipe de vin est alors estimée à 400 ou 450 litres, si l'on compare avec les contenances estimées pour le Bordeaux médiéval⁴ !

Pain blanc, poisson, fèves et citrons !

L'étude des restes de graines, ou carpologie, ainsi que celle des archives, permet de mettre en évidence une hiérarchie entre le froment, utilisé pour la fabrication du pain, et les autres céréales, seigle, avoine et orge en particulier. Le comblement de fosses de stockage datées du IX^e-X^e siècle au château de Niort (Deux-Sèvres), a heureusement conservé les traces d'un approvisionnement agricole proche des situations connues dans l'Antiquité tardive, avec un fort apport d'orge et de lentilles⁵. Les vestiges de céréales carbonisées (XIII^e-XIV^e siècle) retrouvés à Châluset mêlent quant à eux le blé tendre, l'avoine et le seigle, les trois espèces les mieux représentées au Moyen Âge. L'alimentation paysanne se caractérise en effet par la culture et la consommation de nombreuses espèces de céréales, la variété minimisant le risque de perte de récolte, ainsi que par des préparations (de soupes et de bouillies) de céréales et de légumineuses. De son côté, l'aristocratie privilégie le pain de froment. L'achat peut en être mentionné dans les comptes. Parfois des fours à pain attestent de sa confection au sein même des châteaux, comme à Talmont. La culture de l'avoine est également favorisée par les maîtres des châteaux pour l'approvisionnement de leurs importantes écuries.

Toutes les catégories sociales consomment de la viande et du poisson – un jour sur trois est considéré comme maigre dans le calendrier chrétien du Moyen Âge –, mais c'est davantage vrai en ville : les villes médiévales ont accès à des ressources plus diversifiées, grâce à leurs moyens financiers et à leur emplacement sur les voies de communication. L'alimentation carnée est plus importante encore à la table des seigneurs. Les animaux domestiques d'élevage, mouton ou chèvre, bœuf et porc, représentent la plus grande partie de l'apport en viande des châteaux d'entre Loire et Garonne, souvent plus des trois-quarts. Contrairement aux idées reçues, le porc n'est pas la viande paysanne par excellence : on le retrouve plus couramment au château. Le

Commenté [LM5]: Sait-on ce qu'elles contenaient ? Légumes, légumineuses, céréales, viandes... ?

Commenté [LM6]: Cela paraît contre-intuitif car les ressources alimentaires semblent plus facilement accessibles à la campagne (proximité de la terre, élevage, chasse, pêche...). Est-ce une question de ressources financières ?

Commenté [CV7R6]: Les villes médiévales ont accès à des ressources bien plus diversifiées en réalité, grâce à leurs moyens financiers et à leur emplacement sur les voies de communication.

³ Archives nationales, 1AP/556.

⁴ Sandrine Lavaud, « Futailles et mesures du vin de Bordeaux au Moyen Âge », dans *Revue archéologique de Bordeaux*, 104, 2013, p.29-42.

⁵ Marie-Françoise Dietsch-Sellami, « L'analyse carpologique », dans *Niort (Deux-Sèvres). D'une occupation carolingienne au donjon roman*, rapport d'étude spécialiste, Poitiers, SRA Nouvelle-Aquitaine, 2007.

reste de l'alimentation carnée est fourni par les volailles de basse-cour et les animaux chassés, (le grand gibier) étant plutôt l'apanage de l'aristocratie. Avant le XIII^e siècle, l'approvisionnement en poisson est plutôt local, ensuite on privilégie le poisson de mer. Le poisson de conserve, salé, apparaît au XIV^e siècle : pêché en grandes quantités dans les mers du Nord, vidé et « caqué⁶ » sur le bateau, le hareng se taille la part du lion sur les tables populaires de la fin du Moyen Âge⁷. Au XV^e siècle, les comptes d'approvisionnement des châteaux de Thouars et de Pons révèlent des achats de harengs par milliers, probablement pour nourrir les travailleurs au château. L'aristocratie, quant à elle, privilégie toujours le poisson frais quand cela est possible. Les végétaux se conservant mal, les traces archéologiques en sont rares. Dès lors que le château possède un potager, ils échappent aussi aux livres de comptes. On sait cependant qu'au château on consomme de la *porée*, c'est-à-dire des légumes verts cuits ; les crudités n'apparaissent apparemment qu'au XV^e siècle. Bien sûr, certains végétaux d'origine américaine n'existent pas encore en Europe, qu'il s'agisse des pommes de terre, du maïs, de la tomate ou du piment. Restent donc l'ail, l'oignon, le chou sous toutes ses formes, les fèves et haricots, les carottes, panais, navets etc. Du côté des fruits, pommes, prunes, poires et châtaignes sont consommés. On trouve aussi sur le marché, à Bordeaux par exemple, (des fruits du pourtour méditerranéen) des figues ou des citrons par (exemple). Certains fruits, comme les figues, sont vendus confits ou séchés : ils sont alors commercialisés par les apothicaires, au même titre que les épices, et autres denrées variées, à mi-chemin entre alimentation et remèdes.

Sel et silos

L'archéologie nous permet aussi d'approcher les modes de conservation et de cuisson. Pour garder les aliments, le personnel des offices seigneuriaux comme les paysans utilisent massivement le sel, mais aussi la graisse ou encore la saumure. Les vestiges de vases de stockage en céramique évoquent ces techniques de conservation.

Le mode de stockage des céréales le plus répandu en Aquitaine du nord, sur les sites élitaires les plus anciens (IX^e-XI^e siècle), consiste en des silos creusés dans le sol et scellé par de l'argile. À la motte de la Renaudie à Masseret, en Corrèze, par exemple, une quarantaine de silos datés

⁶ Préparé pour le mettre en caque, ou barrique, en particulier en ôtant les ouïes et les entrailles.

⁷ Frédérique Laget, « Géographie du hareng à la fin du Moyen Âge : les mers du Nord, des lieux de production ? », dans *Anthropozoologica*, 53/6, 2018.

Commenté [LM8]: toutes les sortes ou le grand gibier ?
Qu'en est-il du petit gibier, type lièvres et oiseaux ?

Commenté [CV9R8]:

Commenté [LM10]: Sait-on comment ils arrivent jusque là ? Approvisionnement par bateau ? Les figues sont des fruits fragiles ! (à moins qu'elles soient séchées ?)

Commenté [LM11]: la conclusion à ce paragraphe serait donc que l'alimentation était variée au Moyen Âge, avec un impact positif sur la santé ? (pour rappeler le thème)

Commenté [LM12]: préciser quelle est l'étendue de cet « ailleurs »

du XI^e siècle sont implantés à proximité de l'habitat seigneurial⁸. Sur les sites plus récents et plus imposants, on retrouve, lorsqu'ils sont situés sur un substrat rocheux, des caves et celliers excavés, directement accessibles depuis les bâtiments en surface. C'est notamment le cas au bas-Châluçet, où quatre caves maçonnées ont été mises en évidence. Au château de Talmont, c'est un souterrain creusé dans le rocher datant lui aussi du XIII^e ou XIV^e siècle. Dans les villes on compte, en plus des caves individuelles, des greniers municipaux : ces réserves servent à réguler les prix lors des périodes de disette et à lutter contre la spéculation sur le grain. En milieu urbain, une disette est la hantise des autorités municipales, qui craignent les soulèvements populaires : d'où une organisation de l'approvisionnement des villes à vaste échelle. Au XIV^e siècle, les jurats de Bordeaux font venir du blé d'Angleterre, qui est lui-même revendu aux Toulousains pour compléter leurs stocks⁹.

Potage et cuisson à la broche

Qu'en est-il de la cuisson ? Les aliments sont préparés dans des récipients en céramique, cuits dans du liquide, du potage. Le mot désigne alors le contenu d'un pot de cuisson, qui peut être constitué de viande, de poisson ou dans les milieux paysans, de légumes seuls. Cette méthode coexiste avec la cuisson à la broche et à partir de la fin du Moyen Âge, on dispose aussi de grilles pour le feu. Il semble que l'on mange des aliments similaires à tous les repas, déjeuner (équivalent de notre petit-déjeuner), dîner, souper. Et ce dernier n'est pas spécialement plus léger. Son nom est tiré de la soupe, c'est-à-dire la tranche de pain que l'on trempe dans le potage, et qui par métonymie finit par le désigner tout entier.

Mais le repas médiéval ne s'arrête pas là. Dans les milieux aristocratiques et bourgeois, et tout particulièrement lors des repas de fête, il est couronné de mets sucrés. En plus de l'usage des fruits et du miel, le sucre de la canne cultivée sur le pourtour méditerranéen se diffuse en Occident à partir du XIII^e siècle. À la fin du Moyen Âge, les médecins mettent leur grain de sel dans les livres de cuisine savante. Or, selon les théories en vigueur, les plats sucrés faciliteraient la digestion : c'est pourquoi on les place préférentiellement à la fin des repas dans les menus.

Rétablir l'équilibre du corps

Les médecins, à partir du XIII^e siècle, se mêlent de plus en plus de l'alimentation et produisent des traités. Formés aux savoirs livresques de l'Antiquité et des maîtres arabes, ils exercent dans

Commenté [LM13]: Faut-il en conclure que disettes et famines n'étaient pas aussi courants qu'on le dit souvent, parce que les moyens de conservation étaient adaptés et le pouvoir politique suffisamment organisé pour parer aux risques ?

Commenté [CV14R13]: Oui tout à fait

Commenté [LM15]: Y a-t-il des préconisations médicales quant à la cuisson des aliments ?

Commenté [CV16R15]: Oui mais ce n'est pas significatif. Le discours médical se concentre plutôt sur les ingrédients

Commenté [LM17]: Qu'est-ce qui permet de l'affirmer ?

Commenté [CV18R17]: Mon « il semble » est là pour indiquer qu'à preuve du contraire, la composition des repas est probablement la même. On ne dispose pas de menus de chaque repas pour une même journée, mais les comptes ne laissent pas entrevoir une différenciation.

Commenté [LM19]: pour quelles catégories sociales ?

Commenté [LM20R19]: Hors pâtisseries, quels aliments étaient considérés comme un dessert ? Les fruits ? Des laitages types faisselles ? Des préparations comme les confitures ?

Commenté [CV21R19]: Bonne question, à laquelle il est difficile de répondre en peu de mots. Tous ces aliments existent, mais ils ne sont pas forcément assignés à ce moment particulier.

⁸ Christine Best, « Masseret (Corrèze). La Renaudie », dans *Archéologie médiévale*, 28, 1998, p.275.

⁹ Marie-Josèphe Larenaudie, « Les famines en Languedoc au XIV^e et au XV^e siècles », dans *Annales du Midi*, 64, 17, 1952. pp. 27-39.

les grandes villes comme Bordeaux, Poitiers ou La Rochelle¹⁰, mais peuvent aussi travailler à demeure dans les châteaux les plus importants. Par exemple, l'archevêque de Bordeaux Raimond Bernard de Roqueys, à la fin du XIV^e siècle, bénéficie d'une présence médicale dans son hôtel, laquelle influence ses menus. Une rubrique de ses comptes est consacrée aux « épices que fit apporter sire Hugues, médecin » : parmi elles, du gingembre, du poivre, du clou de girofle, de la muscade, de la graine de paradis, du miel, mais aussi du zinc ou encore du mastic¹¹ ! Les épices, aussi bien d'origine végétale qu'animale ou minérale, forment un ensemble de substances aux propriétés aussi bien gustatives que curatives. La diététique forme alors l'une des trois catégories de la médecine, aux côtés de la chirurgie et de la pharmacopée, comme défini dans le *Canon* d'Avicenne, référence des médecins médiévaux. La santé est pensée comme le fruit d'un équilibre complexe au sein du corps, et la maladie comme une rupture de cet équilibre qu'il convient alors de retrouver. Dans la théorie des humeurs issue de l'Antiquité gréco-romaine et encore bien vivante au Moyen Âge, chacun possède en effet une complexion différente selon son âge ou son sexe notamment, avec un équilibre privilégié à conserver : plus on est âgé, plus on sera froid et sec par exemple. A chacun et chacune donc son menu idéal, adapté à la conservation de sa complexion. La diététique intervient aussi dans le traitement des symptômes : pour agir sur une fièvre, on va proposer des aliments froids, du poisson et du melon par exemple.

Les épices contribuent à cette pratique du soin. Mais elles servent aussi, comme les plantes aromatiques, les exigences de goût. Les « sauces des Poitevins » mentionnent l'ail, la sauge, le thym, le romarin, et le poivre qui, venant d'Arabie et d'Inde, se trouve à la fin du Moyen Âge sur toutes les tables, y compris paysannes. En Aquitaine, seuls poussent le safran et la moutarde, mais d'autres épices s'avèrent incontournables dans la cuisine, comme le gingembre et la cannelle. De Chine, l'on importe le galanga. Le clou de girofle est uniquement cultivé sur quelques îles des Moluques, dans l'actuelle Indonésie. La graine de paradis, très à la mode au XIV^e siècle, vient d'Afrique de l'Ouest et du Golfe de Guinée. Le commerce fonctionne à plein régime : les épices ne pèsent pas lourd dans les bateaux, se conservent bien et se vendent cher. Et elles façonnent le goût des plats.

Pour avoir une idée du goût médiéval, il faudrait en réalité tester la cuisine indienne, sans doute l'une des cuisines contemporaines les plus proches dans sa conception, avec ses sauces qui lient toujours l'ensemble. C'est à partir du XVII^e siècle que la haute cuisine française devient

Commenté [LM22]: est-ce qu'on peut en introduire un exemple ?

Commenté [LM23]: D'accord, mais quelles vertus leurs sont attribuées ?

¹⁰ Laurence Moulinier, « Les médecins dans le Centre-Ouest au Moyen Âge (XIII^e-XV^e siècle) », dans *Scrivere il Medio evo. Lo spazio, la santità, il cibo. Un libro dedicato ad Odile Redon*, Rome, 2001, p.405-429.

¹¹ Léo Drouyn, *Comptes de l'archevêché de Bordeaux du XIII^e et du XIV^e siècle*, Bordeaux, 1881, vol. 1 p.334.

« analytique », mettant en valeur les saveurs propres à chaque produit. Au Moyen Âge, on a une approche « synthétique » du goût, non pas des saveurs juxtaposées, mais d'une dominante qui caractérise le plat : le goût élaboré de la sauce devient celui du plat.

Loin d'une pratique grossière ou simpliste, la haute cuisine du Moyen Âge résulte en réalité de l'alliance raffinée de la volonté de bien manger, tout en prenant soin de sa santé selon sa complexion, c'est-à-dire de sa nature profonde.

À lire

- Charles Viaut, « Au cellier du seigneur. Autour de l'approvisionnement alimentaire des châteaux en Aquitaine du Nord (x^e-xv^e siècle) », dans *Archéo.doct* n°15, « À table ! De l'approvisionnement au dernier repas », éditions de la Sorbonne. PDF en ligne sur <https://books.openedition.org/psorbonne>
- Charles Viaut, « Se déplacer et s'approvisionner dans la Guyenne du xv^e siècle : un compte de voyage du sénéchal Olivier de Coëtivy », dans *Annuaire-Bulletin de la Société de l'histoire de la France*, année 2018, 2023, p. 23-48.